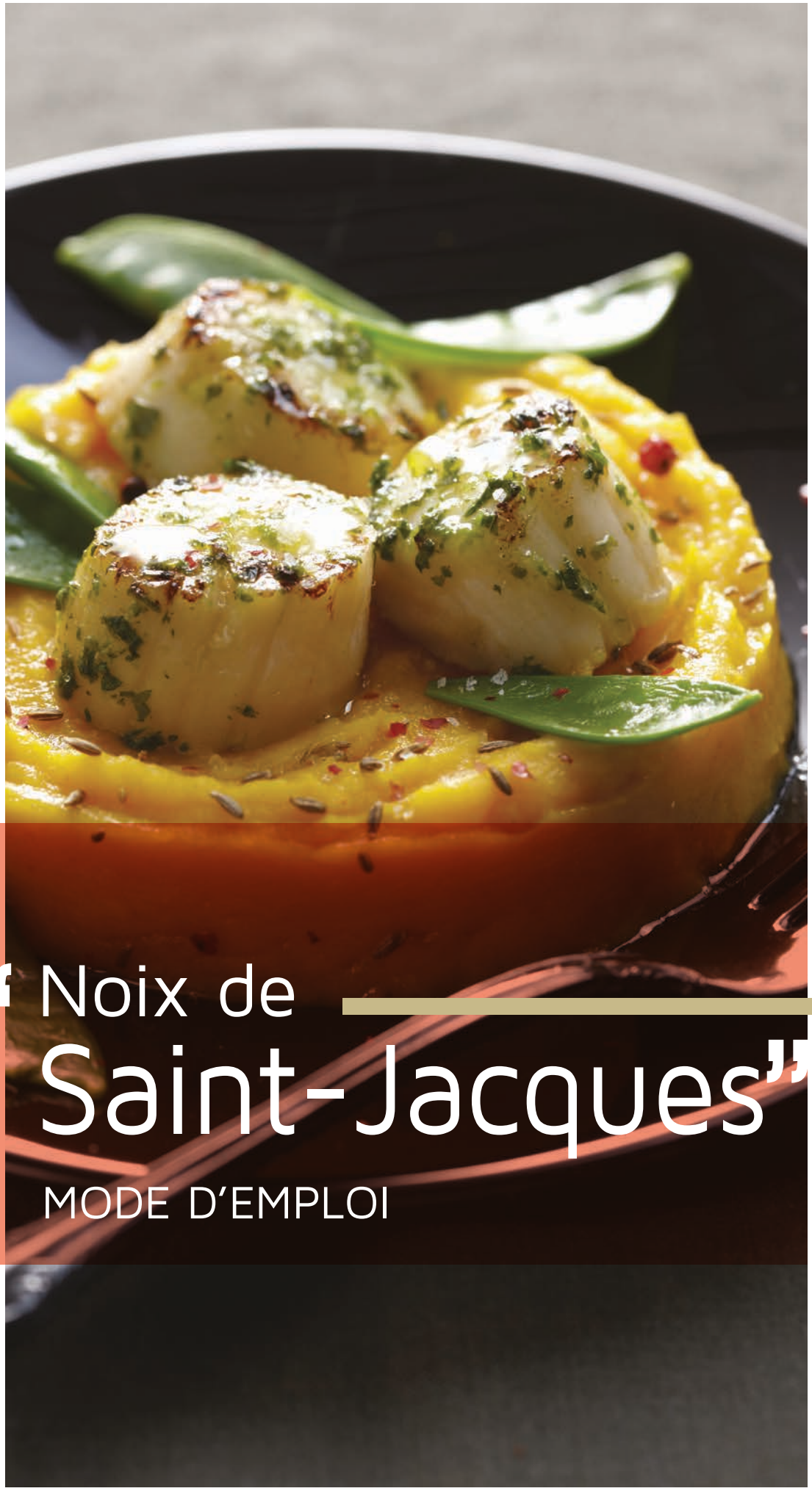


“Noix de Saint-Jacques”

MODE D’EMPLOI

DS Restauration

METS DÉLICAT
PAR EXCELLENCE,
LA NOIX DE
SAINT-JACQUES OFFRE
UNE INFINITÉ
DE POSSIBILITÉS
DE MISE EN ŒUVRE.

LE CALIBRE

Le calibre des noix de Saint-Jacques s'exprime en nombre de noix à la livre (lb).

Pour information, toute notre gamme de noix de Saint-Jacques est vendue en sachet de 1 kg net.

EXEMPLE :
Noix sans corail 10/20 lb vendues en sachet de 1 kg net
= entre 22 et 44 noix dans le sachet

• LE GLAZING

Afin de protéger la chair des noix de la déshydratation, de l'eau est pulvérisée sur le produit et forme une fine pellicule de glace. C'est ce qu'on appelle le glazing, glaçage ou encore glazurage.

Toutes les références DS Restauration sont vendues en glazing compensé.
(le poids du glazing n'est pas inclus dans le poids net du sachet).

poids brut
- poids net
= glazing

ATTENTION

Ne pas confondre le taux de glazing, qui est légal et nécessaire à la bonne conservation du produit avec le taux H/P qui, dans des valeurs trop importantes, est signe de fraude.

+ Bien choisir c'est savoir bien comparer.

LE TAUX H/P

Une noix au naturel a un taux d'Humidité / Protéine < à 5 ou 5,5 en fonction de l'espèce. Mesurer ce taux permet de vérifier que la noix de Saint-Jacques n'a pas été gonflée d'eau et d'additifs.
DS Restauration commercialise uniquement des noix de Saint-Jacques sans additif avec un taux H/P < 5 ou 5,5.

LES CRITÈRES DE QUALITÉ

• LA PRÉSENTATION

Après décongélation, la noix est ferme et nacrée, sa surface est lisse et brillante.

• LE CORAIL

Sa couleur varie en fonction des espèces de blanc crème à orangé (même bicolore).
Il doit être bien attaché à la noix.

• LE CALIBRE

Comptez les noix surgelées dans le sachet pour savoir si votre calibre est juste.

• LE GLAZING

Le poids du glazing ne doit pas être inclus dans le poids net. On parle de poids compensé.

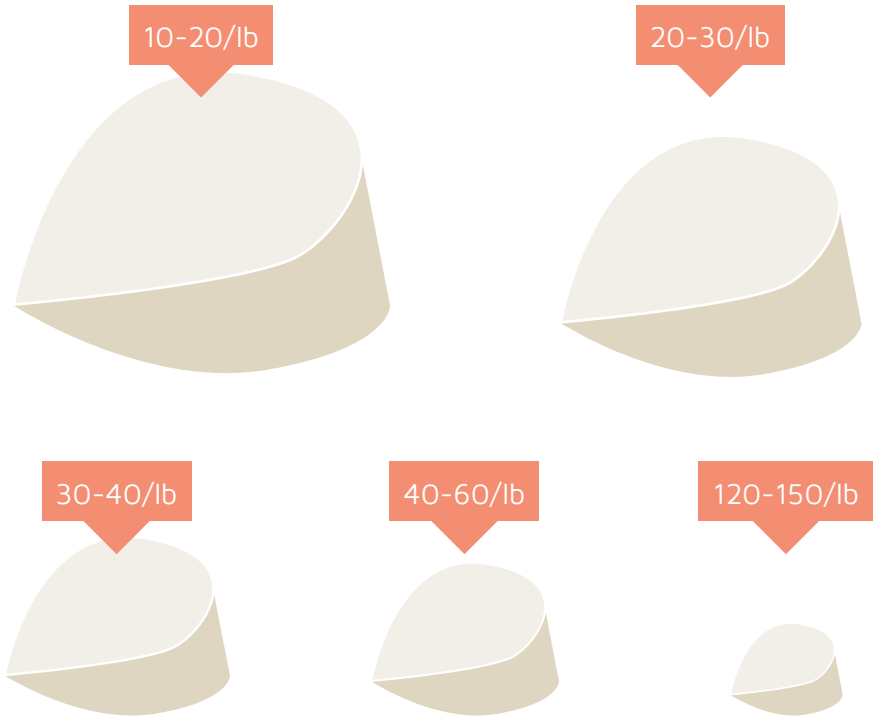
• LE RENDEMENT

À la cuisson la noix perd toujours un peu d'eau (plus ou moins en fonction de l'espèce). Mais attention, une noix qui perd beaucoup d'eau à la cuisson est une noix qui a subi un ajout d'additifs et/ou d'eau.

• LE TYPE DE SURGÉLATION

La surgélation mer permet d'éviter l'altération des noix.
Elles sont décoquillées et surgelées dans l'heure suivant leur capture.
Les caractéristiques organoleptiques sont alors mieux préservées.

BIEN CHOISIR VOTRE CALIBRE



Les illustrations ci-dessus sont données à titre indicatif, la taille pouvant varier en fonction de l'espèce et/ou de l'origine

BIEN COMPARER

- La même **dénomination commerciale.**
- La même **espèce latine** et la même **origine.**
- Le même **poids du sachet** (brut ou net).
- La **liste d'ingrédients** (présence d'additif ou d'eau).
- L'**unité de facturation** (le prix est-il exprimé au kilo, à la livre ou au sachet).

+ LEXIQUE

APPELLATION « SAINT-JACQUES »
Toutes les espèces de pectinidés, lorsqu'elles sont en conserve, semi-conserve ou surgelées, doivent être commercialisées sous la dénomination « Saint-Jacques ».

APPELLATION « PRÉPARATION À BASE DE SAINT-JACQUES »
Il s'agit de noix qui ont subi une adjonction d'eau conséquente qui ne leur donne plus droit à l'appellation « Saint-Jacques ». Attention le taux d'eau est rarement spécifié.

APPELLATION « PÉTONCLE »
Pectinidés appartenant aux espèces *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis* qui ont aussi droit à l'appellation « Saint-Jacques ».

CORAIL
Terme gastronomique désignant la glande génitale de la noix de Saint-Jacques le plus souvent de couleur « corail ».

AVEC CORAIL (A/C)
La noix est présentée avec son corail

SANS CORAIL (S/C)
La noix est présentée sans son corail

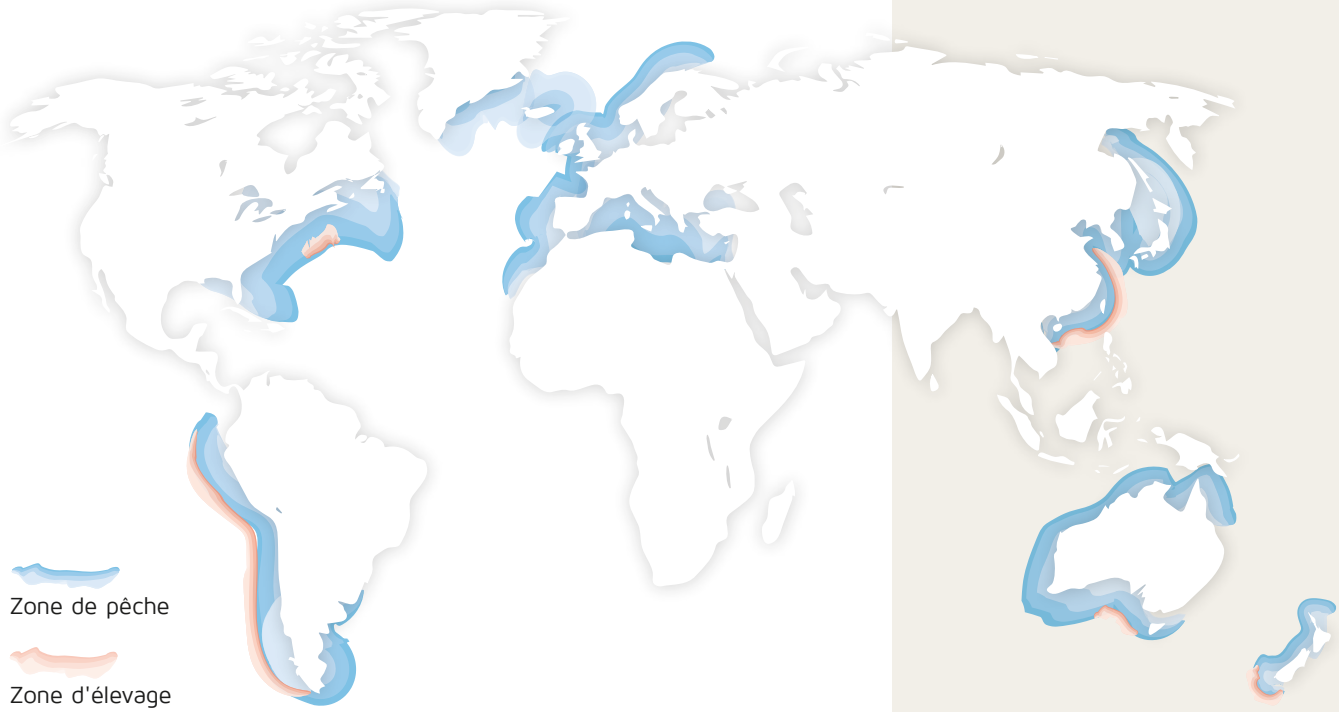
LB = LIVRE ANGLAISE
= 453,60 g

L'AQUACULTURE

L'ÉLEVAGE REPRÉSENTE 70 % DE LA PRODUCTION MONDIALE (ENVIRON 200 000 T DE NOIX / AN)

Les noix vendues en France sont principalement issues d'élevages situés en Amérique du Sud (Pérou et Chili en particulier). Ces élevages sont réalisés en pleine mer où l'alimentation des Saint-Jacques est 100 % naturelle (plancton).

Le process de culture le plus répandu est l'élevage en suspension dit en « lanterne ».



PROCESS DE CULTURES SUSPENDUES

APPROVISIONNEMENT DES LARVES

Élevage des naissains en nurserie pendant 1 mois.

OU

CAPTATION NATURELLE

ÉCLOSERIE

CROISSANCE

Implantation des Saint-Jacques sur les filets (lanternes) dans des fermes d'élevage en pleine mer.

SURVEILLANCE DES FERMES

Les récoltes peuvent être effectuées dès le 13ème mois jusqu'au 19ème mois selon le calibre souhaité et les conditions climatiques.

TRANSPORT

Envoi à l'usine pour décoquillage, parage et nettoyage des noix.

CALIBRAGE SURGÉLATION GLAZURAGE

LES NOIX AVEC CORAIL

+ DS RESTAURATION

La sélection de filières sécurisées qui respectent nos cahiers de charges :

- taux H/P < 5,5
- absence d'additif
- sachet de 1 kg poids net
- glazing 100 % compensé

Noix de Saint-Jacques Amérique du Sud

Argopecten purpuratus

10-20 / lb	20-30 / lb	40-60 / lb
Réf. : 02675	*Réf. : 00612*	*Réf. : 01466*

IQF, élevées au Pérou ou au Chili.

Carton de 10 x 1 kg

IDÉE RECETTE

POT AU FEU DE SAINT-JACQUES

Faites cuire vos légumes (navets, carottes, pommes de terre, poireaux) dans un bouillon bien assaisonné.

Faites colorer vos Saint-Jacques dans du beurre puis finissez la cuisson au bouillon et servez bien chaud.

LES NOIX SANS CORAIL

LA MARQUE CLEARWATER

Clearwater est une marque canadienne de produit de la mer haut de gamme.

Les noix de Saint-Jacques Clearwater sont garanties sans additif, avec un taux H/P<5 et sont issues de pêches certifiées eco-responsables.

C'est donc la garantie d'un produit aux qualités organoleptiques irréprochables.

Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord

SURGELÉ MER

Placopecten magellanicus

10-20 / lb	20-30 / lb
Réf. : 01882	*Réf. : 03864*

IQF, pêchées en Atlantique Nord-Ouest (Canada).
Issues de pêches durables et responsables.

Carton de 10 x 1 kg

+ DS RESTAURATION

Les noix de Saint-Jacques sont travaillées directement sur des bateaux surgélateurs.

Elles sont décoquillées, nettoyées et surgelées dans l'heure suivant leur capture.

Ce mode de surgélation offre un produit d'une extrême qualité qui permet tous types de mise en œuvre :

- cru en tartare ou carpaccio.
- saisi à feu vif et caramélisé à souhait sans perte à la cuisson.
- en sauce.

Laissez parler votre imagination !

LE + : TRÈS PEU DE PERTE À LA CUISSON
NOIX AVEC UN TAUX H/P TRÈS BAS

Noix de Saint-Jacques Groënland

SURGELÉ MER

Chlamys Islandica

30-40 / lb

Réf. : 05902

IQF, pêchées en Atlantique Nord-Ouest (Groënland).
Issues de pêches durables et responsables.

Carton de 10 x 1 kg

Noix de Saint-Jacques Argentine

SURGELÉ MER

Zygochlamys patagonica

120-150 / lb

Réf. : 03139

IQF, pêchées en Atlantique Sud-Ouest (Argentine).
Issues de pêches durables et responsables.

Carton de 10 x 1 kg

INFO PRODUIT

Cette noix sans corail est issue de la même filière d'élevage que les noix avec corail Amérique de Sud (page 5).

Seule noix d'élevage sans corail de notre gamme, elle est une alternative prix intéressante aux canadiennes surtout si vous la travaillez crue. Vous serez séduits par son goût sucré.

Noix de Saint-Jacques Amérique du Sud

Argopecten purpuratus

20-30 / lb

Réf. : 05298

IQF, élevées au Pérou ou Chili.

Carton de 10 x 1 kg

“ Noix de Saint-Jacques”

MODE D’EMPLOI

Référence	Désignation Espèce	Type (élevage ou sauvage)	Calibre	Origine	Conditionnement	Unité de facturation
AVEC CORAIL						
02675	Noix de Saint-Jacques *Argopecten purpuratus*	élevage	10-20 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
00612	Noix de Saint-Jacques *Argopecten purpuratus*	élevage	20-30 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
01466	Noix de Saint-Jacques *Argopecten purpuratus*	élevage	40-60 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
SANS CORAIL						
01882	Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord *Placopecten magellanicus*	sauvage	10-20 / lb	Atlantique Nord-Ouest	Carton de 10 x 1 kg	kg
03864	Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord *Placopecten magellanicus*	sauvage	20-30 / lb	Atlantique Nord-Ouest	Carton de 10 x 1 kg	kg
05298	Noix de Saint-Jacques Amérique du Sud *Argopecten purpuratus*	élevage	20-30 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
05902	Noix de Saint-Jacques Groënland *Chlamys Islandica*	sauvage	30-40 / lb	Atlantique Nord-Ouest	Carton de 10 x 1 kg	kg
03139	Noix de Saint-Jacques Argentine *Zygochlamys patagonica*	sauvage	120-150 / lb	Atlantique Sud-Ouest	Carton de 10 x 1 kg	kg

Réalisation : obmédia 02 38 79 04 78 - Crédits photos : Michel Perreau, D3 Studio. - Edité par FGR - RCS Paris B339 637 100

SIRF
14, rue Bonséjour
85120 La Chataigneraie
Tél. : 02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64
S.A.S. au capital de 300 000 €
SIREN 546 850 231

SOCIÉTÉ D’EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET D.S. RHÔNE-ALPES S.A.S.
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DÉPÔT DE CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE
47, Rue du clos renard
BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire
Tél. : 02 38 46 83 90
Fax : 02 38 58 60 75

DÉPÔT DE SAINT-ÉTIENNE
Allée de la minéralogie
Z.A. Molina la Chazotte
42000 Saint-Étienne
Tél. : 04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

Tous les produits de ce support sont surgelés.

EcoFolio agit pour l’environnement
DS Restauration adhère à EcoFolio et soutient financièrement votre collectivité pour le recyclage des papiers. Merci de les déposer dans le bac approprié. En triant vos déchets, vous participez à la préservation de l’environnement. www.ecofolio.fr

PEFC 10-31-1510/Certifié PEFC/pefc-france.org

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.